
gorenje

**Инструкция по
эксплуатации, монтажу и
подключению**

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Уважаемый покупатель!

Данная стеклокерамическая варочная панель предназначена для использования в домашнем хозяйстве.

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Отслужившее изделие сдайте в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Инструкция по эксплуатации

Для пользователя подготовлена инструкция по эксплуатации, где описывается варочная панель и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

Инструкция по подключению

Подключение производится согласно разделу «Подключение варочной панели к электросети», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.

Защита от пожара

Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	5
Предупреждения	6
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	7
Панель управления	8
Принцип работы индукционных конфорок	9
Посуда для индукционного приготовления	9
Степени нагрева	11
Советы по экономии электроэнергии	11
УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	12
Включение варочной панели и установка степени нагрева	12
Индикаторы остаточного тепла	13
Режим максимальной мощности нагрева	13
Выключение варочной панели и конфорок	14
Защитная блокировка от детей	14
Таймер/будильник	14
Автоматика приготовления	15
Объединенная зона нагрева (в некоторых моделях)	16
Включение объединения конфорок	16
Включение объединения конфорок	17
Функция StopGo	17
Включение функции StopGo	17
Выключение функции StopGo	17
Восстановление последних настроек	18
Защитное отключение	18
Защита от перегрева	18
Безопасность и индикация ошибок	19
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	20
Очистка	20
МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	21
Важные предупреждения	21
Приклеивание вспененного уплотнителя	22
Размеры монтажного проема (в зависимости от модели)	22
Процесс монтажа	24
Вентиляция кухонного шкафа	25
Схема подключения	27
Однофазное подключение с ограничением общей максимальной мощности	27
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	29
Клеммная колодка	29
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	30
Заводская табличка	30

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

- Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.
- После завершения приготовления выключите конфорку с помощью панели управления. Нельзя полагаться только на систему распознавания посуды.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током! При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель, и обратитесь в сервисный центр.
- Не оставляйте на индукционных конфорках металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы. Если прибор будет случайно включен, они могут нагреться.

- Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

Предупреждения

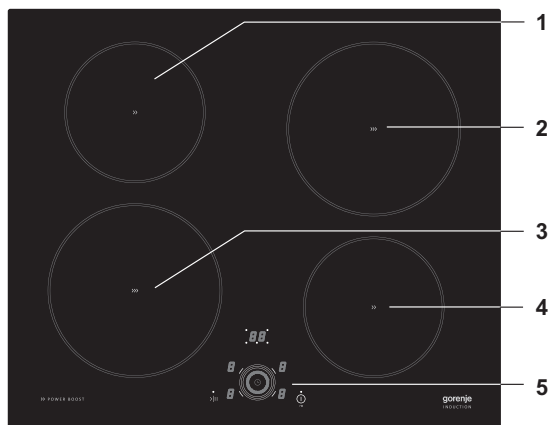
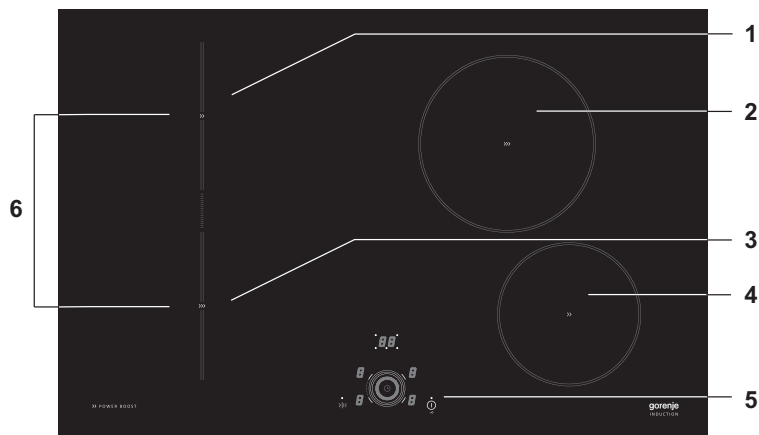
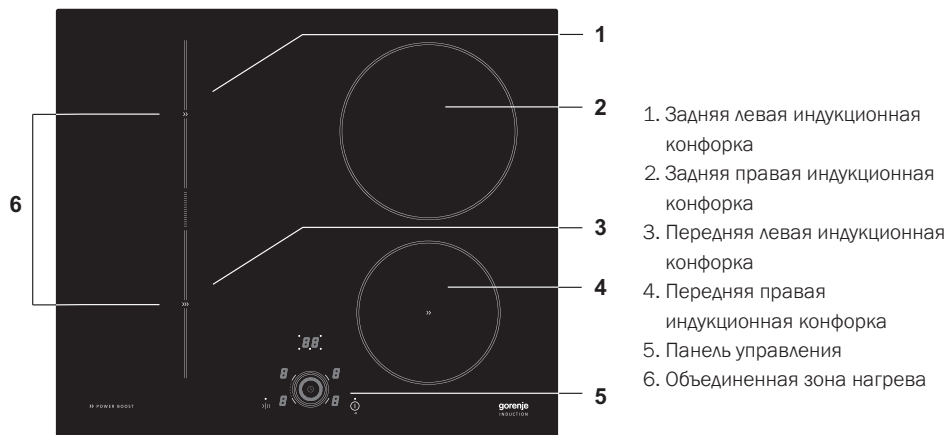
- Подключение и ремонт прибора может производить только специалист сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.
- Прибор предназначен для приготовления пищи. Не используйте его в других целях, например, для обогрева помещений. Не ставьте пустую посуду на варочную панель.
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не касались горячих конфорок.
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!
- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола и для хранения предметов. Это может привести к повреждениям прибора и появлению царапин на стеклокерамике. Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде, фольге и пластиковой посуде. Опасность пожара!
- Не оставляйте на индукционных конфорках металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы. Если прибор будет случайно включен, они могут нагреться.

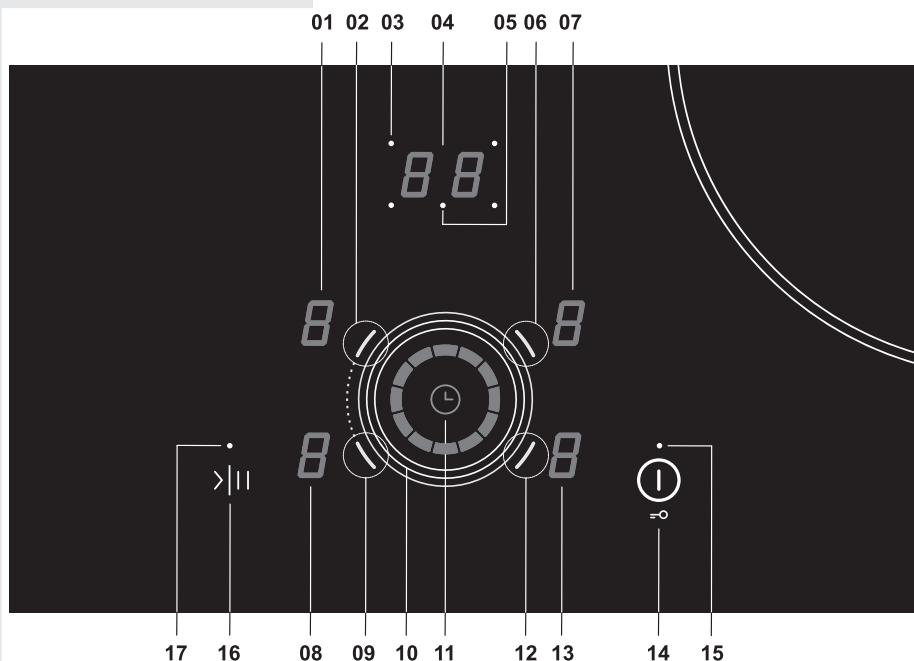


Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ





1. Дисплей степени нагрева задней левой конфорки
2. Меню задней левой конфорки
3. Индикатор включенного таймера на конфорке
4. Дисплей времени
5. Индикатор включенного будильника
6. Меню задней правой конфорки
7. Дисплей степени нагрева задней правой конфорки
8. Дисплей степени нагрева передней левой конфорки
9. Меню передней левой конфорки
10. Круговой слайдер для установки степени нагрева и времени
(9 степеней нагрева + режим максимальной мощности нагрева P)
11. Таймер/будильник
12. Меню передней правой конфорки
13. Дисплей степени нагрева передней правой конфорки
14. ВКЛ./ВЫКЛ.
15. Индикатор ВКЛ./ВЫКЛ.
16. Функция StopGo (пауза)
17. Индикатор функции StopGo (пауза)

Принцип работы индукционных конфорок

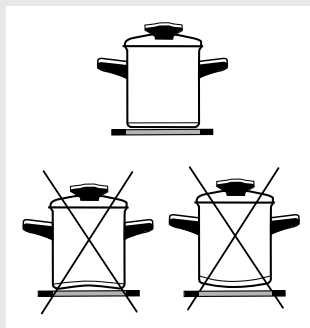
- Варочная панель оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения.
- Индукционная конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. После выключения индикатор остаточного тепла «Н» сообщает о том, что конфорка еще горячая.
- Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем: под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды индуцируется ток, что и приводит к нагреву.

ВАЖНО!

Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

Не очищайте горячую стеклокерамическую поверхность чистящими средствами, это может привести к ее повреждению.

Посуда для индукционного приготовления



- Приготовление на индукционной варочной поверхности возможно только при использовании подходящей посуды.
- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- Для приготовления на индукционной варочной поверхности подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали. Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Запрещено использовать посуду с неровным дном. Вогнутое или выпуклое дно может помешать работе защиты от перегрева, поэтому варочная панель может перегреться. Это может привести к растрескиванию стеклокерамики и расплавлению дна посуды. Гарантия на повреждения, возникшие в результате использования неподходящей посуды и нагрева пустой посуды, не распространяется.
- При приобретении посуды обратите внимание на наличие символа индукции, обозначающего, что данная посуда пригодна для индукционных варочных панелей.



Используйте посуду, подходящую для приготовления с помощью электричества и индукции, с:

- толстым дном (не менее 2 мм),
- ровным дном.

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

МАГНИТ



Проверка посуды с помощью магнита

Пригодность посуды можно проверить самостоятельно при помощи магнита. Посуда считается пригодной, если магнит притягивается к дну.

Распознавание посуды

Одно из преимуществ индукционной варочной панели — наличие функции распознавания посуды. Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит. На цифровом индикаторе конфорки горит символ «U».

Если в течение 10 минут после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить подходящую посуду, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если вы снимете посуду с конфорки, подача энергии прекратится.

Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная панель подает ровно столько энергии, сколько требуется для нагрева продуктов в посуде данного размера.

Конфорка может повредиться:

- Если на конфорке нагревать пустую посуду;
- Перед тем как поставить посуду на конфорку, вытрите насухо дно посуды и саму конфорку, чтобы обеспечить нормальную передачу тепла и предотвратить повреждение конфорки;
- Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали.

Степени нагрева

Каждая конфорка имеет одиннадцать степеней нагрева. В таблице приведены примеры использования различных степеней нагрева.

Степень нагрева	Использование
0	Конфорка выключена, использование остаточного тепла.
и	Поддержание температуры блюда.
1 - 2	Продолжение приготовления небольшого количества пищи (минимальная мощность).
3	Медленное приготовление (продолжение приготовления после нагрева при высокой мощности).
4 - 5	Медленное приготовление (продолжение приготовления) большого количества пищи, зажаривание больших кусков.
6	Обжаривание.
7 - 8	Зажаривание.
9	Начало приготовления, зажаривания; зажаривание.
P	Режим максимальной мощности нагрева включается в начале приготовления или для приготовления большого количества пищи.

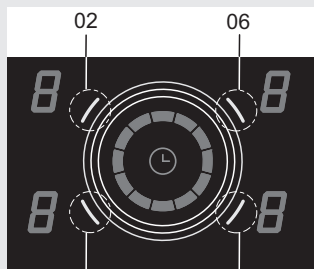
Советы по экономии электроэнергии

- При покупке посуды обратите внимание, что изготовитель обычно указывает диаметр посуды по верхнему краю или крышке, которые, как правило, больше диаметра дна.
- Пользуйтесь скороварками, в которых за счет высокого давления и закрытого пространства значительно сокращается время приготовления и энергопотребление. Меньшее время приготовления позволяет сохранить в продуктах больше витаминов.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная панель может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама панель.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.

Включение варочной панели и установка степени нагрева



14



09

12



10



- После подключения варочной панели к электросети на несколько секунд загорятся все индикаторы. Варочная панель готова к работе.
- Варочная панель оборудована сенсорной панелью управления. Для включения сенсора нажмите на соответствующий символ и удерживайте палец на нем не менее 1 секунды.
- Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.
- Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы (могут появиться сообщения об ошибках). Следите, чтобы панель управления всегда была чистой.

1. Поместите посуду на конфорку.
2. Нажмите сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.
Раздастся звуковой сигнал.
3. Нажмите сенсор меню нужной конфорки.
Раздастся звуковой сигнал. Загорится дисплей степени нагрева выбранной конфорки, остальные дисплеи будут слегка подсвечены.
4. Чтобы установить степень нагрева, проведите пальцем по круговому слайдеру или нажмите на слайдер в области нужной степени нагрева. Конфорка начнет работу с установленной мощностью.
5. Для регулировки степени нагрева проведите пальцем по слайдеру по или против часовой стрелки или нажмите на слайдер в области нужной степени нагрева.
Степень нагрева регулируется в диапазоне от 1 до 9. Существует также режим максимальной мощности нагрева.

Распознавание посуды

Если после установки степени нагрева конфорка не распознает посуду, на цифровом индикаторе попеременно загораются символ U, конфорка не включится. Если в течение 10 минут на конфорку не поставят подходящую посуду, конфорка автоматически выключится.

Индикаторы остаточного тепла



Режим максимальной мощности нагрева

Если конфорка работала долгое время или при высокой степени нагрева, она может оставаться горячей еще некоторое время после выключения. Пока конфорка горячая, на цифровом индикаторе высвечивается символ «Н».

При включении режима максимальной мощности нагрева конфорка работает с максимальной возможной мощностью, что позволяет быстро нагревать большое количество пищи. Режим максимальной мощности нагрева автоматически выключается через 5 минут. На конфорке устанавливается степень нагрева 9.

Особенности работы режима максимальной мощности нагрева

- При режиме максимальной мощности нагрева конфорки объединены в группы: правую (правые конфорки) и левую (левые конфорки). При одновременном включении конфорок одной группы мощность между ними автоматически распределяется. При включенном режиме максимальной мощности нагрева на одной из конфорок группы, мощность второй конфорки ограничена, поэтому установленная на второй конфорке высокая степень нагрева автоматически снизится.
- Конфорки, расположенные сбоку друг от друга, при работе не влияют друг на друга. На них можно одновременно установить режима максимальной мощности нагрева.

Включение режима максимальной мощности нагрева

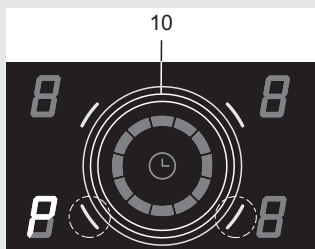
1. Поместите посуду на конфорку и включите конфорку.
2. Чтобы включить режим максимальной мощности нагрева, ведите пальцем по круговому слайдеру по или против часовой стрелки, пока на дисплее не появится символ Р. Режим максимальной мощности нагрева включен.

Выключение режима максимальной мощности нагрева

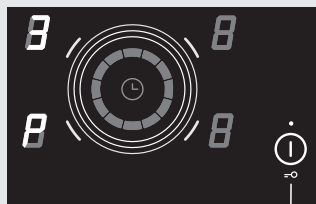
Режим максимальной мощности нагрева включен, на дисплее горит символ Р.

1. Уменьшите круговым слайдером степень нагрева (проведите пальцем по сенсору вправо или влево).

На дисплее высветится степень нагрева ниже режима максимальной мощности нагрева.



Выключение варочной панели и конфорки



14

Защитная блокировка от детей



Таймер/будильник



Выключение конфорки

Выбранная конфорка включена, на дисплее горит степень нагрева от 1 до 9 или P.

- Круговым слайдером установите степень нагрева 0 (выключено).

Если на всех конфорках установлена степень нагрева 0, и не установлены никакие функции, через 20 секунд варочная панель выключится.

Выключение всех конфорок одновременно

Включено несколько конфорок.

- Чтобы выключить все конфорки одновременно, нажмите на сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.

Раздастся звуковой сигнал. Индикаторы погаснут, и варочная панель выключится.

Включение защитной блокировки от детей

- Включите варочную панель сенсором ВКЛ./ВЫКЛ.
- Снова нажмите сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживайте его не менее трех секунд. Раздастся звуковой сигнал. На дисплее конфорки загорится символ L. Защитная блокировка от детей включена.

Выключение защитной блокировки от детей

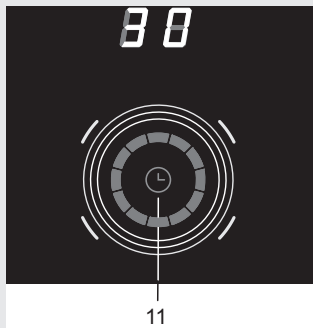
- Нажмите сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. и удерживайте его не менее трех секунд. Раздастся звуковой сигнал.

На дисплее конфорки загорится степень нагрева 0. Защитная блокировка от детей выключена.

Совет

Защитную блокировку можно включить перед очисткой варочной панели, чтобы панель случайно не включилась.

Каждая конфорка оснащена таймером отключения. Также варочная панель оснащена будильником. Максимальное время таймера и будильника составляет 99 минут. В отличие от таймера будильник не связан с конфорками и не отключает их. Отсчет времени будильника продолжается также после выключения варочной панели. Будильник можно выключить, только если варочная панель включена.



Установка таймера отключения

1. Выберите конфорку и установите степень нагрева.
2. Нажмите сенсор таймера/будильника.
3. Круговым слайдером установите время таймера. Сенсором таймера/будильника можно менять время с шагом 10 минут. На дисплее времени выводится установленное время. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключится.

Установка будильника

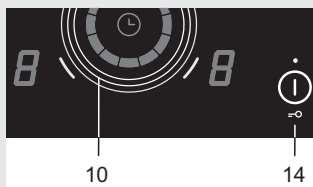
1. Нажмите сенсор таймера/будильника.
2. Круговым слайдером установите время будильника. Сенсором таймера/будильника можно менять время с шагом 10 минут. На дисплее времени выводится установленное время. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.

Автоматика приготовления

При выборе функции «Автоматика приготовления» конфорка некоторое время работает с максимальной мощностью, спустя которое автоматически переключается на заранее установленную степень нагрева основного приготовления. Длительность работы при максимальной мощности зависит от установленной степени нагрева основного приготовления (от 1 до 8).

Включение «Автоматики приготовления»

1. Поместите посуду на конфорку.
2. Нажмите сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.
Раздастся звуковой сигнал.
3. Нажмите сенсор меню нужной конфорки.
Раздастся звуковой сигнал. Загорится дисплей степени нагрева выбранной конфорки, остальные дисплеи будут слегка подсвечены.
4. Ведя пальцем по круговому слайдеру, выберите степень нагрева основного приготовления и задержите палец в этом положении на три секунды.
На дисплее конфорки попеременно мигают значения А и степень нагрева основного приготовления.



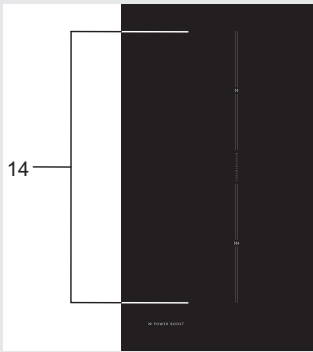
В таблице ниже приведено время нагрева на максимальной мощности для каждой степени нагрева.

Степень нагрева основного приготовления	Время приготовления при макс. мощности, минуты:секунды
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

Выключение «Автоматики приготовления»

1. Нажмите сенсор меню нужной конфорки.
2. С помощью кругового слайдера уменьшите степень нагрева.
«Автоматика приготовления» автоматически выключится.

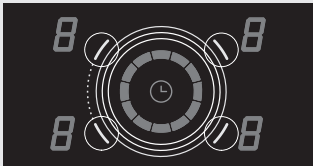
Объединенная зона нагрева (в некоторых моделях)



В некоторых моделях левые конфорки можно объединять в большую зону нагрева, что позволяет использовать овальную посуду или пластину для гриля.

- Посуда или пластина должны перекрывать центры передней и задней левых конфорок.
Максимальный размер посуды — 40х25 сантиметров.
Для равномерного распределения тепла рекомендуется использовать посуду с толстым дном. Во время приготовления посуда сильно нагревается. Опасность ожогов!
- При установке посуды следите, чтобы она не перекрывала панель управления.

Включение объединения конфорок



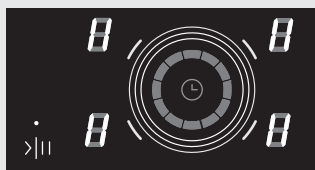
- Включите варочную панель сенсором ВКЛ./ВЫКЛ.
- Нажмите и удерживайте примерно две секунды сенсор меню передней левой конфорки. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее задней левой конфорки начнет мигать символ П, показывающий, что конфорки в режиме объединения.
- В течение трех секунд нажмите на сенсор меню задней левой конфорки и круговым слайдером установите мощность нагрева объединенной зоны.

Включение объединения конфорок

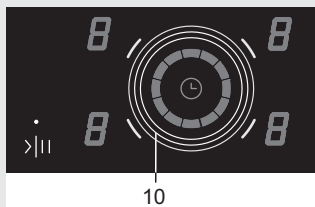
Функция StopGo



Включение функции StopGo



Выключение функции StopGo



- Для изменения степени нагрева объединенной зоны нажмите сенсор меню передней левой конфорки и затем слайдером установите новую степень нагрева.

Примечание: Для объединенной зоны невозможно установить режим максимальной мощности нагрева. Максимальная мощность нагрева 9.

- Установите мощность нагрева объединенной зоны на 0. Через три секунды режим объединения выключится, и символ П погаснет.
- Теперь левые конфорки могут работать независимо друг друга.

Функция StopGo позволяет прервать процесс приготовления на 10 минут. Подача энергии на конфорки прекращается, приостанавливается действие таймеров и других функций. Это удобно, например, чтобы открыть входную дверь или протереть варочную поверхность, если убежала пища. При этом все установки сохраняются. Если функцию StopGo не отключить через 10 минут после ее активации, варочная панель автоматически выключится.

- Нажмите и удерживайте сенсор функции StopGo, пока не раздастся звуковой сигнал. На дисплеях степени нагрева конфорок высветится символ ||. Работа варочной панели временно приостановлена.

- Нажмите и удерживайте сенсор функции StopGo, пока не раздастся звуковой сигнал. Индикатор функции StopGo будет мигать.
- Проведите пальцем по круговому слайдеру. На дисплеях высветятся текущие настройки.

Восстановление последних настроек

Данная функция позволяет восстановить все настройки конфорок в течение 6 секунд, если вы случайно выключили варочную панель.

- В течение 6 секунд после выключения нажмите на сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. На дисплеях конфорок в течение 6 секунд мигает символ **||**. В течение этого времени нажмите на сенсор StopGo, и все настройки конфорок восстановятся.

Защитное отключение

Защитное отключение

Степень нагрева	Максимальное время работы, ч
II	8
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Для дополнительной безопасности, если вы забыли выключить варочную панель, прибор оборудован ограничителем продолжительности работы для каждой отдельной конфорки. Если степень нагрева не изменялась в течение продолжительного времени, конфорка автоматически выключится. На индикаторе загорится символ H или O, если конфорка еще горячая. Время срабатывания защитного отключения зависит от установленной степени нагрева, приведенной в таблице выше.

Пример

Вы включили конфорку на 6-ю мощность и оставили ее работать длительное время. Если вы не меняли установки конфорки, то через 1,5 часа для обеспечения безопасности конфорка выключится.

Защита от перегрева

- Индукционная варочная панель оборудована вентилятором, который охлаждает электронный модуль во время и после окончания работы варочной панели.
- Индукционная варочная панель также оборудована встроенной защитой от перегрева, которая предохраняет электронный модуль от повреждений. Система защиты действует на нескольких уровнях. Если температура конфорки сильно повышается, снижается степень нагрева конфорки. Если этого недостаточно, степень нагрева конфорок снижается дополнительно или они полностью выключаются системой защиты. При этом на дисплеях конфорок

высвечивается ошибка E2.

- После того как панель остынет, она снова полностью готова к работе.

Безопасность и индикация ошибок

Прибор оборудован датчиками для защиты от перегрева, поэтому конфорки или варочная панель могут полностью отключаться на некоторое время.

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Непрерывный звуковой сигнал или мигает код ошибки Eг03.	Панель управления загрязнена, на ней разлилась вода или лежит предмет.	Очистите панель управления.
Мигает код ошибки E/2.	Варочная панель перегрелась.	Дайте варочной панели остыть.
Мигает код ошибки E/3.	Посуда утратила ферромагнитные свойства.	Используйте подходящую посуду для индукционного приготовления.



Если появилась неисправность или индикация ошибки не исчезает, на несколько минут отключите варочную панель от электросети (выключите предохранитель или основной выключатель, к которому подключен прибор), затем снова подключите панель к электросети и включите сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

Очистка

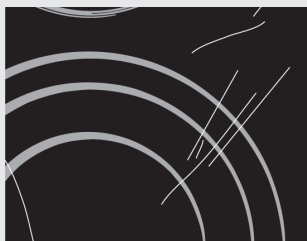


рис. 1



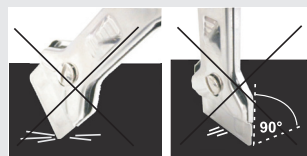
рис. 2



рис. 3



рис. 4



Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет!), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.

Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку. Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).

Внимание! Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства (рис. 1 и 2). Перед использованием хорошо встряхните жидкое чистящее средство.

Графика на варочной поверхности может стираться вследствие использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным дном (рис. 2).

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).

Пятна от воды можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск.

Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (рис. 3).

Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.

Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменению структуры стеклокерамической поверхности (рис. 3).

Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка (рис. 4). Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться!



Скребок используйте только в случае, если загрязнения не удалось удалить с помощью влажной ткани или средства для очистки стеклокерамики.

При использовании держите скребок под правильным углом (от 45° до 60°) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (в некоторых моделях) не касалась горячей поверхности.



Не очищайте поверхность скребком под прямым углом. Следите, чтобы острие скребка не поцарапало варочную поверхность.



рис. 5

Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4). Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

После любой очистки насухо протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тканью.

Предупреждение! Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Важные предупреждения

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в который встраивается прибор, должны быть термостойкими (100 °C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу над кухонным шкафом, ширина которого составляет 600 и более миллиметров.
- Монтаж варочной панели должен обеспечивать постоянный доступ снизу к двум передним крепежным элементам.
- Настенные кухонные шкафчики над варочной панелью должны быть установлены на такой высоте, чтобы не создавать помех при приготовлении пищи.
- Расстояние между варочной панелью и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Минимальное расстояние 650 миллиметров.
- Минимальное допустимое расстояние между краем варочной панели и соседним высоким кухонным шкафом составляет не менее 40 миллиметров.
- Использование деревянных плинтусов столешницы с задней стороны варочной панели возможно при соблюдении минимальных допустимых расстояний, приведенных на схеме встраивания.
- Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной сзади приведено на схеме встраивания.

Приклеивание вспененного уплотнителя

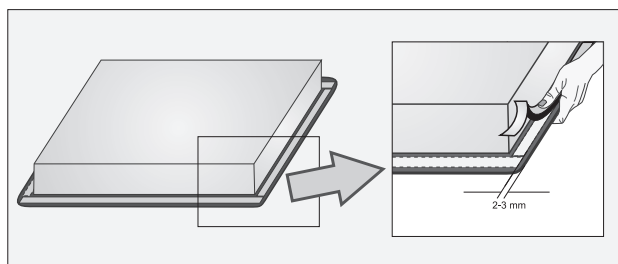
Перед встраиванием прибора в столешницу с нижней стороны стеклокерамической или стеклянной варочной панели приклейте уплотнитель, который прилагается в комплекте. Монтаж прибора без уплотнителя запрещен!

Приклейте уплотнитель на варочную панель следующим образом:

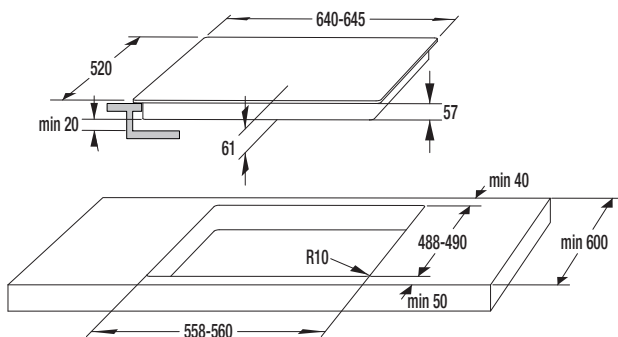
- Удалите с уплотнителя защитную пленку.
- Приклейте уплотнитель с нижней стороны стеклокерамики или стекла, отступив от края 2-3 миллиметра. Уплотнитель должен быть наклеен по всему периметру варочной панели и в углах не должен накладываться друг на друга.
- При наклеивании уплотнителя следите, чтобы острые предметы не соприкасались со стеклокерамикой/стеклом (например, не режьте уплотнитель на стеклокерамике/стекле).

ПРИМЕЧАНИЕ

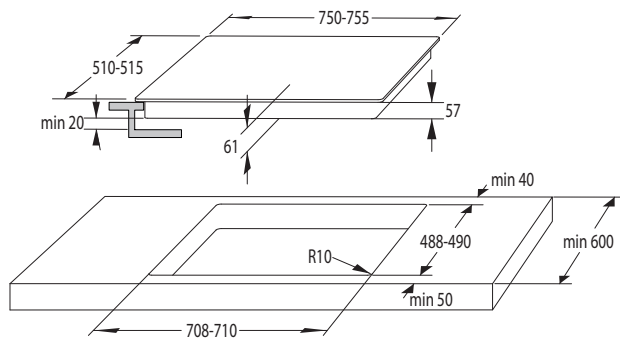
Некоторые модели поставляются с уже приклеенным уплотнителем.



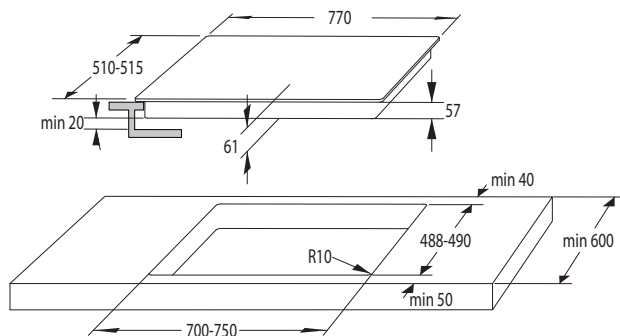
Размеры монтажного проема (в зависимости от модели)



- SIVK6



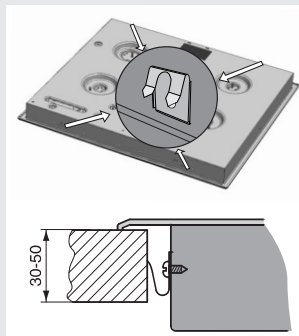
- SIVK7



- SIVK7

- Варочная панель может быть установлена в столешницу толщиной 30-50 миллиметров.
- Если толщина столешницы превышает 40 мм, для обеспечения вентиляции варочной панели необходимо снять внутренний край монтажного проема.
- При монтаже варочной панели в столешницу толщиной 30 миллиметров, монтажный проем необходимо сделать по центру над духовым шкафом и на достаточном расстоянии от переднего края столешницы, чтобы варочная панель не соприкасалась с кожухом духового шкафа.
- Если вы собираетесь установить варочную панель в имеющийся монтажный проем, убедитесь, что его размеры соответствуют размерам встраивания (высота встраивания 56 миллиметров).

Процесс монтажа



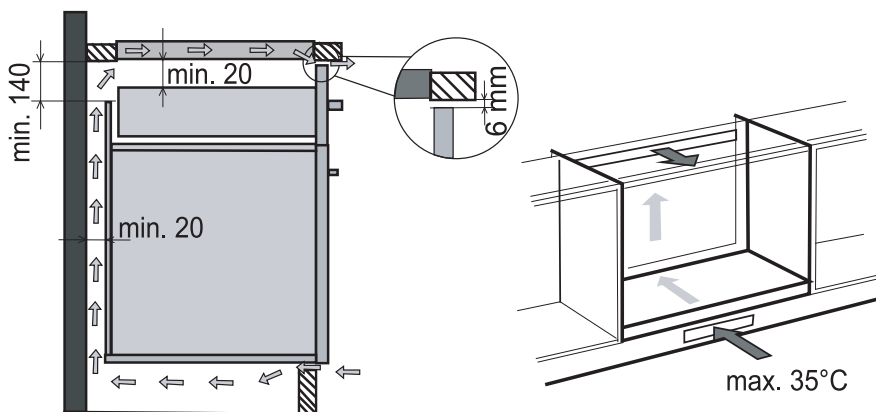
- Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.
- Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать для защиты от влаги и грязи.
- Прилагаемые в комплекте крепежные детали (4 шт.) с винтами (4 шт.) прикрутите на переднюю и заднюю боковые стенки варочной панели в имеющиеся отверстия и прорези.
- Подключите варочную панель к электросети (см. раздел «Подключение варочной панели к электросети»).
- Установите варочную панель в монтажный проем и сверху прижмите ее к столешнице.
- Для прикручивания монтажных скоб допускается использование винтов длиной не более 6,5 миллиметров.

Вентиляция кухонного шкафа

- Для надежной работы электроники индукционной варочной панели необходимо обеспечить достаточную вентиляцию.

А Кухонный шкаф с ящиком

- В верхней части задней стенки шкафа, в области установки варочной панели необходимо сделать вентиляционное отверстие высотой не менее 140 миллиметров по всей ширине шкафа. В верхней части передней стенки шкафа необходимо также сделать вентиляционное отверстие высотой не менее 6 миллиметров по всей ширине шкафа.
- Варочная панель оборудована охлаждающим вентилятором, который встроен в переднюю часть варочной панели. В ящике под варочной панелью запрещается хранить мелкие предметы и бумагу, так как их может затянуть работающий вентилятор, что приведет к поломке системы охлаждения. Не храните в ящике алюминиевую фольгу и легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства и аэрозоли, а также не ставьте их вблизи варочной панели. Опасность возгорания! Между нижней частью вентилятора и содержимым ящика обеспечьте расстояние не менее 20 миллиметров.



В Кухонный шкаф с духовкой

- Под варочной панелью можно устанавливать духовки типов EVP4..., EVP2..., оснащенные охлаждающим вентилятором. При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки шкафа необходимо сделать вентиляционное отверстие высотой не менее 6 миллиметров по всей ширине шкафа.

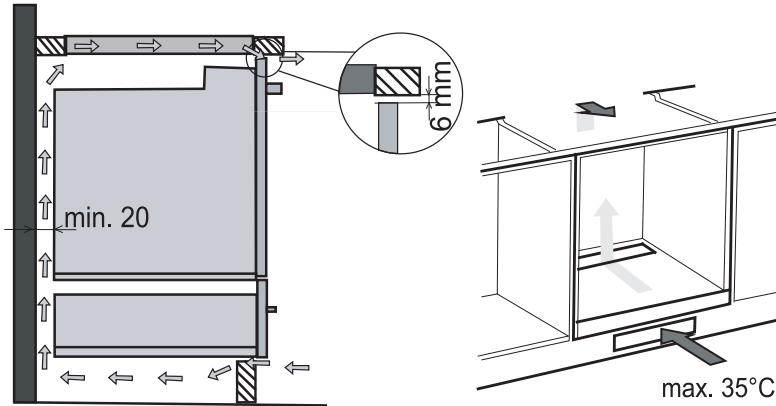
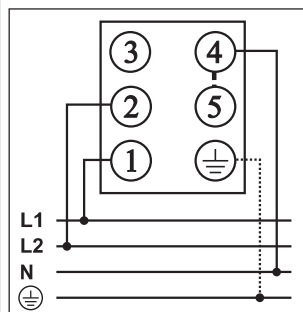
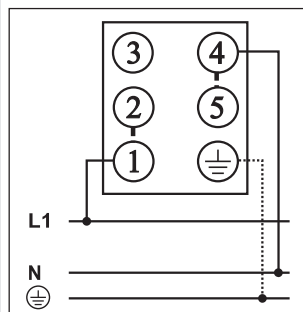


Схема подключения

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



Однофазное подключение с ограничением общей максимальной мощности

Прибор рассчитан на 2-фазное подключение, допускается также 1-фазное подключение.

• 2-фазное подключение

Установите перемычку между клеммами 4–5.

• 1-фазное подключение

Установите перемычки между клеммами 4–5 и 1–2.

Примечание: Клемма 3 свободная.

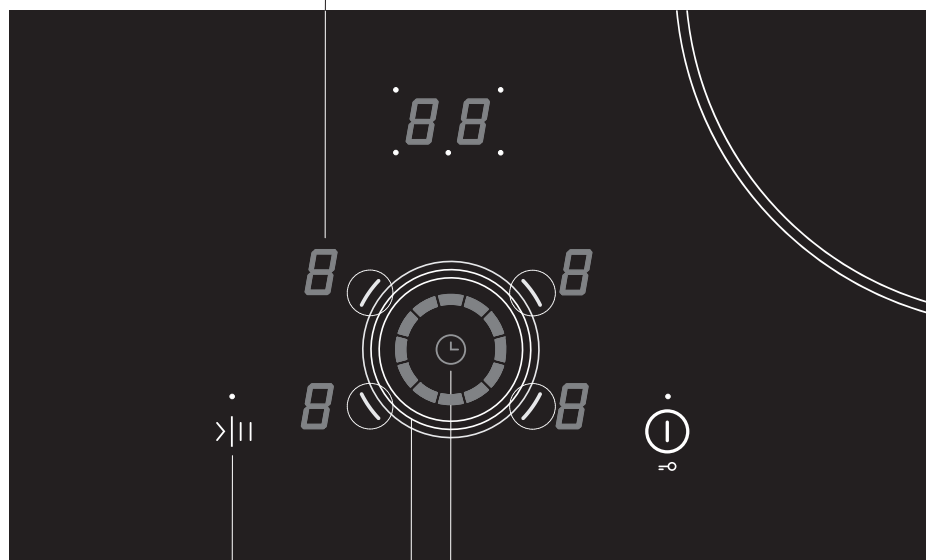
Для подключения могут использоваться:

- тип H05 RR-F 4x1,5 — резиновые присоединительные кабели с желто-зеленым защитным проводом,
- тип H05 VV-F 4x1,5 — изолированные присоединительные кабели из ПВХ с желто-зеленым защитным проводом,
- другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.

- Если автоматический выключатель вашего дома/квартиры не рассчитан на 32 А, варочную панель можно перевести в режим ограниченной мощности при максимальном токе нагрузки 16 А.
- При включении режима ограниченной мощности степень нагрева конфорок можно увеличивать только до допустимого лимита нагрузки, о чем предупреждает звуковой сигнал и мигающий дисплей.
- Режим ограниченной мощности включается в течение двух минут после подключения варочной панели к электросети (варочная панель должна быть выключена и разблокирована).
- Нажмите сенсор функции StopGo и, не отпуская его, нажмите сенсор таймера/будильника.
- Отпустите сенсор таймера/будильника. Сенсор функции StopGo продолжайте удерживать. На 10 секунд загорится нижняя часть кругового слайдера.
- Удерживая сенсор функции StopGo, ведите по круговому слайдеру от крайней правой точки до крайней левой точки.
- На дисплее задней левой конфорки высветится текущий режим подключения: 0 = 32 А, 1 = 16 А.

- Отпустите сенсор функции StopGo.
- При нажатии на любую область кругового слайдера режим меняется на 0 или 1.
- Выберите режим и для подтверждения нажмите на сенсор таймера/будильника.
- Чтобы снова поменять режим подключения, требуется отключить варочную панель от электросети на несколько секунд.

01



16

10 11

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист! Защита подключения к электросети должна соответствовать действующим предписаниям.
- Для доступа к клеммам откройте крышку клеммной колодки.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети.
- Заводская табличка с основными данными прибора находится на нижней стороне варочной панели.
- Прибор предназначен для подключения к переменному току 230 В~.
- При подключении варочной панели к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 миллиметров. Можно использовать предохранители и автоматы, защитные переключатели тока и т. д.
- Подключение должно быть выполнено с учетом возможностей предохранителей и токовой нагрузки электросети.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

ВНИМАНИЕ!

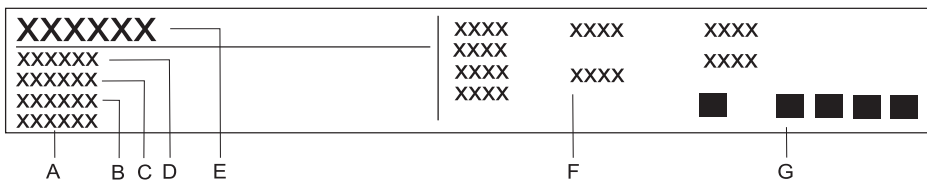
Перед любым вмешательством отключите прибор от электросети. В зависимости от сетевого напряжения подключите варочную панель согласно схеме! Защитный провод заземления (РЕ) подключите к клемме, обозначенной символом заземления . Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля. После подключения включите все конфорки на 3 минуты, чтобы проверить их работу.

Клеммная колодка

Откройте крышку клеммной колодки с помощью шлицевой отвертки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Заводская табличка



- A Серийный номер
- B Артикул
- C Модель
- D Тип
- E Торговая марка
- F Технические данные
- G Знаки соответствия

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.

gorenje



565503